

Herzlich Willkommen

im

Landgasthof Rebstock Egringen

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen und kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Ihre Familie Krause
und das Rebstock Team

zum Aperitif empfehlen wir:

„Vino&Tonic“ Sauvignon Blanc und Tonic Water, WG Auggen		0,25l	7,90
Nobilé Sekt Blanc brut	6,60	Brenneisens Weißburgunder Sekt	6,90
Brenneisens Pinot Rosé Sekt brut	6,90	Alkoholfreier Sekt, WG Laufen	5,50
Sanbitter mit wahlweise Organgensaft oder Soda			5,80



Wussten Sie schon - Unsere Energie für Heizung und Warmwasser kommt zu 100% aus biologisch-nachwachsenden Rohstoffen, welches wir selbst anbauen und bewirtschaften. Öko-Wasser-Strom von Rheinfelden, doppelt- und dreifachverglaste Fenster oder Wärmerückgewinnung der Kühlanlagen
Nur ein paar Beispiele, die den **Rebstock zu 98% Co² neutral** machen!

... mit dem eigenen Weinberg im Keller.

Salate und Vorspeisen

Grüner Salat	9,00
Gemischter Salat	10,50
Marinierter Lachs, aus dem Buchenrauch mit Senfmousse und Meerrettich	18,20
Karamellisierter Ziegenkäse, Rote Bete und Cous Cous	18,50

Suppen

Rinderbrühe mit Fleischbällchen *SMA	9,80
Kohlrabi-Wasabi Suppe	9,80
Provenzalische Fischsuppe – das Beste aus dem Mittelmeer	19,80

Warme Vorspeisen

Gebratene Blutwurst und karamellisierter Apfel auf Süßkartoffel-Püree *SMA	18,50
Hausgemachte Wildmaultaschen an Moosbeeren-Jus und Ingwer	19,50

Vegetarisch

Cavatelli (Muschel-Nudeln) mit Bärlauch Pesto und Frischkäseschaum	24,80
--	-------

Für Umbestellungen berechnen wir 2 € extra pro Gericht.

Die 14 definierten Allergene nach LMIV

-Gluten – Schalenfrüchte – Krustentiere – Sellerie – Eier – Senf – Fisch – Sesamsamen
-Erdnüsse – Schwefeldioxid – Sojabohnen – Lupine – Milch – Weichtiere

Fischgerichte

Gebratener Zander auf Bärlauch-Risotto, dazu ein kleines Gemüse	32,80
---	-------

Fleischgerichte

Kalbsleber sauer mit Kartoffelrösti	25,90
Geschnetzeltes Kalbfleisch „Züricher Art“ mit Rösti	27,80
Rahmschnitzel vom Kalb mit frischen Champignons und Spätzli	27,80
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites	27,50
Bœuf Bourguignon mit Parmesan Risotto und Gemüse *SMA	32,50
Rücken vom Weiderind (Rib Eye) mit Kräuterbutter und Pommes frites	36,80
Perlhuhn Brust auf Süßkartoffelpüree und Romanesco	28,50
Curry vom Damwild Hirsch mit Rosinen Reis und Falafel	29,50

***SMA - Schlachtung mit Achtung**, auf der Weide geschlachtet, ohne Lebendtransport, ohne Stress, aber mit **Respekt** zum Tier!
Gerne erhalten Sie bei uns mehr Informationen

Trüffelsaison 2026 – Voller Vorfreude blicken wir auf Ende Juni, in der Hoffnung, auf eine exzellente **Sommertrüffel**-Saison.

Zurzeit pflegen wir unsere Trüffelpflanzung mit über 800 Bäumen. Baumschnitt, gleichmäßige Plazbefruchtung, Bodenbearbeitung und eine sanfte Beweidung durch unsere drei Ouessant-Schafe; **Gusti, Nobbi und Olaf**.

Toni Tartuffo, unser Trüffelhund, genießt ein lockeres Training und ist voller Vorfreude und kann es kaum erwarten bis es los geht.

Desserts

Walnusseis mit Eierlikör	9,80
Meringen vom Hofgut Brenneisen	mit Sahne 8,80 / mit Eis und Sahne 9,90
Kaffee „Affogato“ <i>doppelter Espresso mit Amaretto und Sahne</i>	9,90
Kirschwasser-Parfait und Amaretto Schattenmorellen	12,80
Crème brûlée	10,50
Mit Karamellcreme gefüllter Windbeutel und Mokka-Eis	12,50
Café Gourmand – Espresso mit verschiedenen Süßigkeiten	12,50
Coupe Dänemark	12,50
Heiße Himbeeren mit Vanilleeis und Sahne	12,50
Zitronensorbet mit Wodka oder Sekt	11,90
Verschiedene hausgemachte Sorbets und Eis je Kugel	3,70